

Grießflammeri mit Himbeersauce

Das Rezept für den Grießflammeri mit Himbeersauce ist schnell zubereitet und lässt sich auch gut vorbereiten wenn sich Gäste angekündigt haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für den Flammeri

500 ml	Milch
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Butter
75 g	Weichweizengrieß
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Eiweiß
Nach Belieben	Zucker

Für die Himbeersauce

250 g	Himbeeren (TK)
Nach Belieben	Zucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 Schuss	Milch

Zubereitung

1. Für den **Grießflammeri mit Himbeersauce** die Milch, das Salz, den Zitronenabrieb und die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

2. Dann den Grieß gründlich unterrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
3. Nun den Zucker nach Geschmack und das Eigelb unterrühren.
4. Danach das Eiweiß steifschlagen und unter den Grieß heben.
5. Den Flammeri in 4 kleine, kalt ausgespülte Kaffeetassen füllen und anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Für die Himbeersauce die tiefgefrorenen Himbeeren in einen Topf geben, beliebig mit Zucker süßen und weich kochen lassen.
7. Die Himbeeren anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
8. Nun das Vanillepuddingpulver mit der Milch verrühren.
9. Jetzt die Himbeersauce erneut auf dem Herd zum Kochen bringen und mit der angerührten Vanillepudding-Sauce beliebig binden.
10. Vor dem Servieren den Flammeri auf einen Teller stürzen und mit der Himbeersauce beträufeln.

Tipp

Der Grießflammeri mit Himbeersauce schmeckt natürlich auch mit anderen Fruchtsaucen.